

“Non si puo’ pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene”

**Virginia Woolf**

## Antipasti

Insalatina di Calamaretti, Gamberi e radicchio (A)	€12,00
Crostone di Gamberoni con Fonduta di Porri, A) zafferano e Scamorza fumè	€13,00
Degustazione di antipasti classici di mare	€15,00
Sgombro grigliato e marinato in salsa con Polenta morbida	€13,00
Soppressa trevigiana e insalata russa fatta casa	€11,00

## Primi Piatti:

Tagliolini di Pasta fresca, homemade, con zucca, spigola e salvia	€13,00
Spaghetti alla Scoglio in Bianco (A)	€14,00
Spaghetti alle Vongole Veraci e Lupini	€12,00
Risotto mantecato con Gamberoni, carote e Brandy (A)	€13,00
Risotto mantecato alla zucca	€12,00

## Secondi:

Frittura di Calamaretti e Ciuffetti (A)	€12,00
Branzino (pz. 600/800gr) con Crauto rosso	€20,00
Zuppetta di cozze Saint Michel, vongole e Calamaretti (A)	€15,00
Trancio di tonno rosso alla Griglia con misticanza	€8,50/hg
Salsiccia Cremonese al vino Rosso con polenta Morbida	€12,00

### Per i più piccoli, Menù Bambini:

Penne al Pomodoro	€7,00
Frittino di Calamari (A)	€8,00
Filetto di Branzino	€12,00

### Le Torte di Chiara

Sorbetto al Limone, Ananas al naturale	€ 4,00
Pane e Coperto	€ 2,50

Tutto il Pesce ,servito crudo, in questo locale è abbattuto all'origine secondo la Legge 853/04

In riferimento alla normativa europea 1169/2011 in materia alle allergie alimentari, riportiamo l'elenco delle sostanze e i prodotti contenuti nelle nostre preparazioni che possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti :

Glutine, cereali, crostacei, molluschi, uova, pesce, soia, arachidi, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupino.

A: Prodotto abbattuto all'origine